

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ  
завідувачка кафедри  
міжнародної електронної комерції  
та готельно-ресторанної справи  
доц. Данько Н.І.

---

## Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Проект відкриття міні-готелю у с. Колочава  
Хустського району Закарпатської області»

Виконала: студентка 4 курсу, групи УГР-41  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа»  
Ігнатенко Дар`я Олексіївна

---

Керівник: канд. техн. наук, доц.  
Соколовська Олена Олександрівна

---

Рецензент:

---

**Підсумкова оцінка:**

за шкалою ЗВО: \_\_\_\_\_

кількість балів: \_\_\_\_\_

Голова Екзаменаційної комісії

---

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків–2023

**Міністерство освіти і науки України**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені В.Н. КАРАЗІНА**

**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**  
**Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи**

**ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

Студента Ігнатенко Дар'ї Олексіївни

Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Проект відкриття міні-готелю у с. Колочава Хустського району Закарпатської області»

затверджена наказом від «24» 03 2023 №4002-5/591

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Дослідження індустрії гостинності в Закарпатській області та перспективи формування нових закладів розміщення	1.04.2023	
Організаційні особливості початку роботи закладу розміщення у с. Колочава Хустського району	1.05.2023	
Оцінка економічних показників від впровадження діяльності міні-готелю «Беркут»	1.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2023 р.

---

КЕРІВНИК РОБОТИ \_\_\_\_\_ доцент Олена СОКОЛОВСЬКА  
Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

Завдання прийняте до виконання \_\_\_\_\_ Дар'єю ІГНАТЕНКО

Завідувачка кафедри  
міжнародної електронної комерції  
та готельно-ресторанної справи \_\_\_\_\_ к.е.н., доцент Наталя ДАНЬКО

## АНОТАЦІЯ

### **Ігнатенко Дар`я Олексіївна. Проєкт відкриття міні-готелю у с. Колочава Хустського району Закарпатської області**

В роботі проведено дослідження щодо стану розвитку індустрії гостинності в Хустському районі Закарпатської області, зокрема в с. Колочава. Підтверджено високий туристичний потенціал с. Колочава та відсутність конкуренції в процесі надання високоякісних послуг. Наведені організаціо-проєктні рішення щодо формування роботи нового міні-готелю катигорії 5 зірок та закладу харчування – ресторану, визначено систему управління закладу. Проведено розрахунок економічної ефективності від впровадження проєкту.

## ANNOTATION

### **Ihnatenko Daria. The project of opening a mini-hotel in the village of Kolochava, Khust district, Zakarpattia region**

In the work, a study was conducted on the state of development of the hospitality industry in the Khust district of the Zakarpattia region, in particular in the village of Kolochava. The high tourist potential of the village has been confirmed. Poor quality and lack of competition in the process of providing high-quality services. The organizational and project decisions regarding the formation of the work of a new 5-star mini-hotel and a catering establishment - restaurant are given, and the institution's management system is defined. The calculation of the economic efficiency of the implementation of the project was carried out.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ДОСЛІДЖЕННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ НОВИХ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ .....</b>	<b>6</b>
1.1. Загальна характеристика Закарпатської області України ...	6
1.2. Туристична привабливість с. Колочава Хустського району Закарпатської області .....	8
1.3. Аналіз стану ринку розміщення в Хустському районі .....	10
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСОБЛИВОСТІ ПОЧАТКУ РОБОТИ ЗАКЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ У С. КОЛОЧАВА ХУСТСЬКОГО РАЙОНУ .....</b>	<b>15</b>
2.1. Розробка концепції закладу розміщення – міні-готелю .....	15
2.2. Формування основних та додаткових послуг в готелі «Беркут».....	17
2.3. Проєктування приміщень в готелі «Беркут».....	19
2.4. Організація роботи закладу ресторанного господарства в готелі «Беркут» на прикладі гарячого цеху .....	31
2.5. Розробка технологічного проєкту готелю «Беркут».....	41
2.6. Моделювання структури керування закладом розміщення «Беркут».....	44
<b>РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ МІНІ-ГОТЕЛЮ «БЕРКУТ».....</b>	<b>47</b>
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>50</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....</b>	<b>52</b>

## ВСТУП

Закрапаття, як туристичний регіон, має свої особливості в розвитку індустрії гостинності.

Регіон пропонує широкий вибір місць для проживання, що включає готелі різних категорій, гостьові будинки, садиби, кемпінги та інші варіанти. Це дозволяє задовольнити потреби туристів з різними бюджетами та вподобаннями.

Закрапаття має багату культурну спадщину, включаючи народну архітектуру, традиції, кухню та мистецтво. Багато готелів та гостьових будинків відображають етнічний колорит регіону, надаючи гостям можливість поглибитися в місцеву культуру та атмосферу.

Закарпатська кухня відома своїми унікальними стравами та стилем готування. Багато готелів та ресторанів в регіоні пропонують страви з місцевими продуктами та традиційні рецепти, задовольняючи палати гостей.

Закрапаття володіє великими природними резерватами, гірськими ландшафтами та чистими річками. Це сприяє розвитку екоотуризму, де гості можуть насолоджуватися природними красотами, активним відпочинком на природі та екскурсіями.

Закарпатський регіон славиться своїми виноградниками та винами. Багато готелів та приватних виноробних будинків пропонують винні дегустації, екскурсії та винний турзим, де відвідувачі можуть насолоджуватися місцевими сортами вин та дізнаватися про процес їх виробництва.

Закрапаття також приваблює туристів зимовими видами спорту, такими як лижний спорт та сноуборд. Багато готелів розташовані близько до гірських курортів, що надає зручний доступ до лижних трас та інфраструктури.

В останні роки в Закарпатті зросла популярність сільського туризму, де гості можуть перебувати в селах та брати участь у сільськогосподарських роботах, вивчати народні звичаї та життя місцевого населення.

Ці особливості розвитку індустрії гостинності в Закарпатті роблять регіон привабливим для туристів, які шукають унікальний культурний та природний досвід.

Об'єктом кваліфікаційної роботи – заклади готельно-ресторанної сфери Закарпатського регіону.

Предметом роботи – організаційно-проектні засади роботи міні-готелю з рестораном.

Мета даної кваліфікаційної роботи – визначення практичного алгоритму дій щодо формування процесу роботи нового закладу розміщення з рестораном.

Для досягнення поставленої мети в роботі було визначено та у подальшому вирішено наступний перелік завдань:

- проаналізувати туристичну привабливість Хустського району Закарпатської області та визначити готельний ринок
- обґрунтувати розміщення нового міні-готелю в с. Колочава Хустського району Закарпатської області;
- визначити характеристику нового міні-готелю, розробити відповідну концепцію роботи, асортимент основних та додаткових послуг;
- розрахувати площі приміщень у закладі розміщення;
- запропонувати проект закладу розміщення;
- визначити алгоритм роботи ресторану на території готелю;
- запропонувати шляхи забезпечення безперебійної роботи закладу харчування в бізнес-готелі, провсети відповідні розрахунки;
- запропонувати формат структури управління новим закладом;
- визначити економічну ефективність від впровадження проекту.

Методи дослідження, що були використані авотром під час підготовки до написання роботи, проведення аналізу літератури та безпосереднього написання всіх розділів кваліфікаційної роботи бакалавра: аналітичний, порівняльний, науково-дослідний тощо.

Практична значимість роботи полягає у визначенні та отриманні практичних рекомендацій та організаційно-проектних рішень для забезпечення роботи нового закладу розміщеного в с. Колочава Хустського району Закарпатської області .

Робота складається з таких відповідних складових – вступу, 3 розділів, висновків, містить 54 сторінки основного тексту, 15 рисунків, 17 таблиць. Список джерел літератури включає 24 найменувань.

## РОЗДІЛ 1 ДОСЛІДЖЕННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ФОРМУВАННЯ НОВИХ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ

### 1.1. Загальна характеристика Закарпатської області України

Закарпатська область є однією з 27 адміністративних одиниць України. Розташована на заході країни, на кордоні з Угорщиною, Словаччиною та Румунією (рис. 1.1). Вона має багатий культурний сапдок і природну красу, що приваблює туристів з усього світу [4,18]. Загальну характеристику Закарпатської області доцільно розглянути за окерними складовими.



Рис. 1.1. Загальна схема Закарпатської області

Географічно Закрапатська область розташована в Карпатському регіоні. Вона включає гірські масиви Карпат, такі як Гограни, Синяк та Чорногора. Річки Тиса та Прут протікають через область, а також численні озера та водоспади. Закрапатський регіон відомий своєю різноманітністю ландшафтів. Тут можна зустріти гірські підінжжя, ліси, лукові та болотисті місцевості. Крім того, область має кілька природних заповідників, таких як Карпатський біосферний заповідник і Національний природний парк «Синевир» [6,22].

Закарпатська область відрізняється різноманіттям культур і національностей. За етнічним складом тут проживають українці, угорці, русини, роми та інші етнічні групи. Кожна з цих груп має свою унікальну культуру, традиції, мову та кухню.

Закрапаття відоме своєю природною красою та туристичними об'єктами. Тут можна знайти гірські курорти, які пропонують зимові види спорту, такі як лижний спорт та сноубординг. Крім того, область має багато термальних джерел, які приваблюють людей для відпочинку та оздоровлення [5,12].

Закрапатська область славиться своєю архітектурною спадщиною. Тут можна побачити середньовічні замки, дерев'яні церкви, старовинні міста та села. Наприклад, Ужгород - адміністративний центр області, має гармонійну комбінацію архітектури різних епох та стилів.

Закрапатська область відома своїми виноробними районами. Тут вирощуються різні сорти винограду, з яких виготовляють якісні вина. Туристи можуть відвідати виноробні та попробувати місцеві вина.

Регіон зберігає багатий фольклорний спадок. Тут відбуваються різноманітні фольклорні фестивалі, народні гуцульські та русинські свята, пісенні та танцювальні конкурси тощо [3,16].

Загалом, Закрапатська область привертає увагу своєю природною красою, культурою та туристичним потенціалом. Це місце, де можна насолодитися гірськими краєвидами, оздоровитися в термальних джерелах,

досліджувати архітектурні пам'ятки та насолоджуватися традиційною кухнею.

## 1.2. Туристична привабливість с. Колочава Хустського району Закарпатської області

Колочава – село, розташоване в Закарпатській області України. Воно є одним з туристичних та культурних центрів регіону і має свої унікальні особливості [3].



Рис. 1.2. План-схема с. Колочава Хустського району Закарпатської області

За даними сайту <http://kolochava.com/>

Колочава знаходиться на північному заході Закарпаття, в долині річки Тиса. Вона оточена гірськими хребтами Карпат та має чудові природні ландшафти.

Колочава має багату культурну спадщину, пов'язану з різними етнічними групами, які проживають у регіоні. Тут можна знайти українські, угорські, русинські та словацькі впливи. Колочава відома своїми народними традиціями, фольклором, ремеслами та музикою [13,23].

У селі Колочава можна побачити різноманітні архітектурні пам'ятки. Тут збереглися дерев'яні церкви з різними стилістичними впливами, які відображають релігійну і культурну спадщину регіону.

Це місце є популярним туристичним напрямком завдяки своїм природним красотам і культурному надбанню. Туристи можуть насолоджуватися гірськими маршрутами, відвідувати природні заповідники, побачити традиційну архітектуру та брати участь у фольклорних святах.

Цікавим фактом є те, село отримало назву «село 10 музеїв та 20 пам'ятників», що підкреслює особливість цього регіону (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Музеї, що розташовані та мають свої експозиції в с. Колочава Хустського району Закарпатської області

Колочава пропонує смачну та ситну кухню, яка включає традиційні страви Закарпаття. Тут можна спробувати гуляш, богроч, ковбаси, сир та багато інших страв, які доповнюють туристичний досвід [11,21].

С. Колочава межує з Національним парком Синевир (іноді також називається Синевирський національний природний парк), який розташований на північно-східних схилах Українських Карпат. Він охоплює площу близько 42,2 тисяч гектарів [8,24].

Парк характеризується великою біорізноманітністю та збереженням природних екосистем. Він включає в себе гірські ліси, альпійські луки, гірські річки та озера. Це унікальний природний комплекс, який зберігає рідкісні види рослин і тварин.

Національний парк отримав свою назву від найбільшого гірського озера в Україні - озера Синевир. Це кристально чисте озеро, оточене гірськими вершинами, яке приваблює туристів своєю красою та природним спокоєм [2,15].

У парку мешкає велика кількість різноманітних видів рослин і тварин. Тут можна зустріти карпатського оленя, рисів, ведмедя бурого, дикого козуля, різноманітних птахів і багато інших видів.

Національний парк Синевир є популярним туристичним напрямком. Тут можна займатися пішими прогулянками, велопедним туризмом, альпінізмом та спостерігати за природою. Також існують спеціальні маршрути та дерев'яні сходи, що дозволяють туристам насолоджуватися прекрасними пейзажами парку [21].

Парк також відомий своїми культурними цінностями, такими як стародавні церкви, дерев'яні хати та історичні пам'ятки, які відображають багату історію і культуру регіону [3,14].

Таким чином, село Колочава є привабливим місцем для відвідування туристів, які цінують культурну спадщину, природні краєвиди та бажають поглибитися в атмосферу традицій та звичаїв Закрапаття.

### 1.3. Аналіз стану ринку розміщення в Хустському районі

Хустський район знаходиться у південно-західній частині Закарпатської області. Він межує з Румунією та Словаччиною, що робить його прикордонним районом. Територія району значно збільшилася після адміністративної реформи 2020 р.

З урахуванням його розташування за даними системи booking.com, на території району функціонують 28 підприємств, що надають послуги з розміщення. (рис. 1.4).

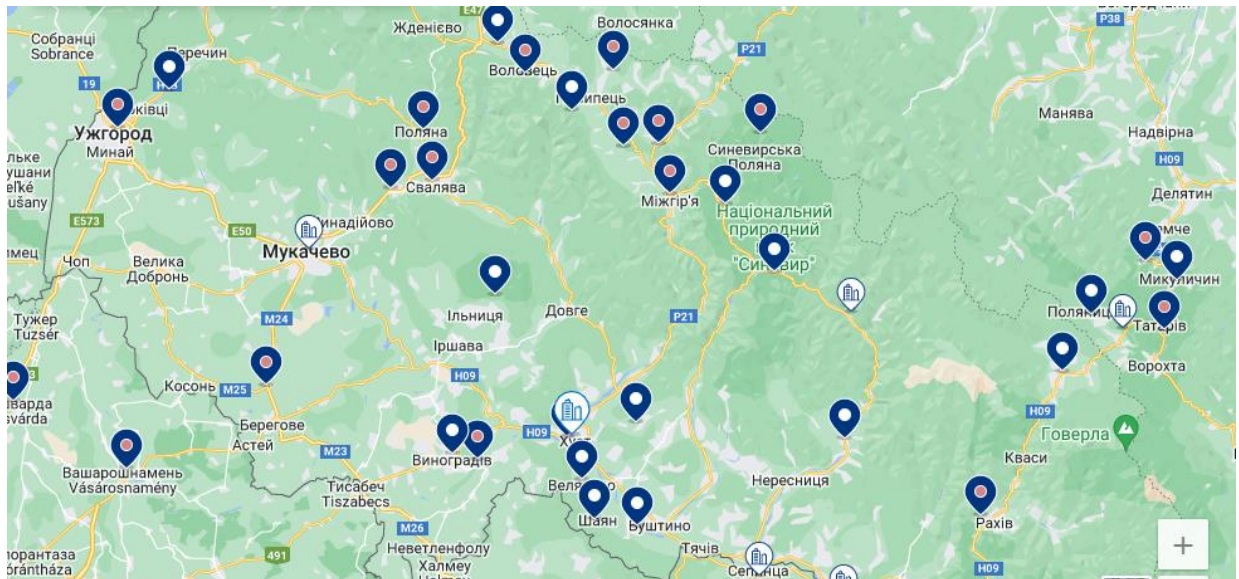


Рис. 1.4. Аналіз ринку послуг з розміщення в Хустському районі Закарпатської області (за даними системи booking.com)

Різноманіття видів закладів розміщення в Хустському районі Закарпатської області можна класифікувати на окремі групи (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Класифікація закладів розміщення в Хустському районі Закарпатської області

Група закладів розміщення	Загальна характеристика
1	2
Гірські курорти	Хустський район має декілька гірських курортів, де розташовані готелі та санаторії. Ці курорти пропонують комфортабельне

	проживання, медичні послуги та рекреаційні програми.
--	--

## Продовження табл. 1.1

1	2
Гостьові будинки	В районі можна знайти різноманітні гостьові будинки або садиби, де пропонуються зручні кімнати або апартаменти для проживання. Це може бути чудовим варіантом для більш інтимного та затишного відпочинку.
Малі готелі та мотелі	У Хустському районі також є невеликі готелі та мотелі, які пропонують комфортабельні номери для перебування. Вони можуть бути зручними для короткотривалого проживання або переїзду
Спа-готелі	Деякі готелі в Хустському районі можуть мати спа-центри, де ви зможете насолодитися різними процедурами та відновити своє здоров'я та добробут.
Еко-готелі	Зважаючи на природну красу району, можливо знайти еко-готелі, які пропонують екологічно чисте проживання та близький контакт з природою

Особливу увагу привертає те, що лише 5 з них мають категорію «3 зірки» і 1 заклад – «4 зірки». Тому розміщення закладу категорії 5 зірок на території району може збільшити його привабливість [8].

Заклад може пропонувати споживача широкий асортимент послуг, серед яких СПА-послуги можуть стати особливою радзинкою.

Враховуючи туристичну привабливість с. Колочави та межування його з територією Національного природного парку «Синевир», логічним стає формування моделі розміщення подібного закладу [7,24].

Це потребує проведення аналізу конкурентів (рис. 1.5)

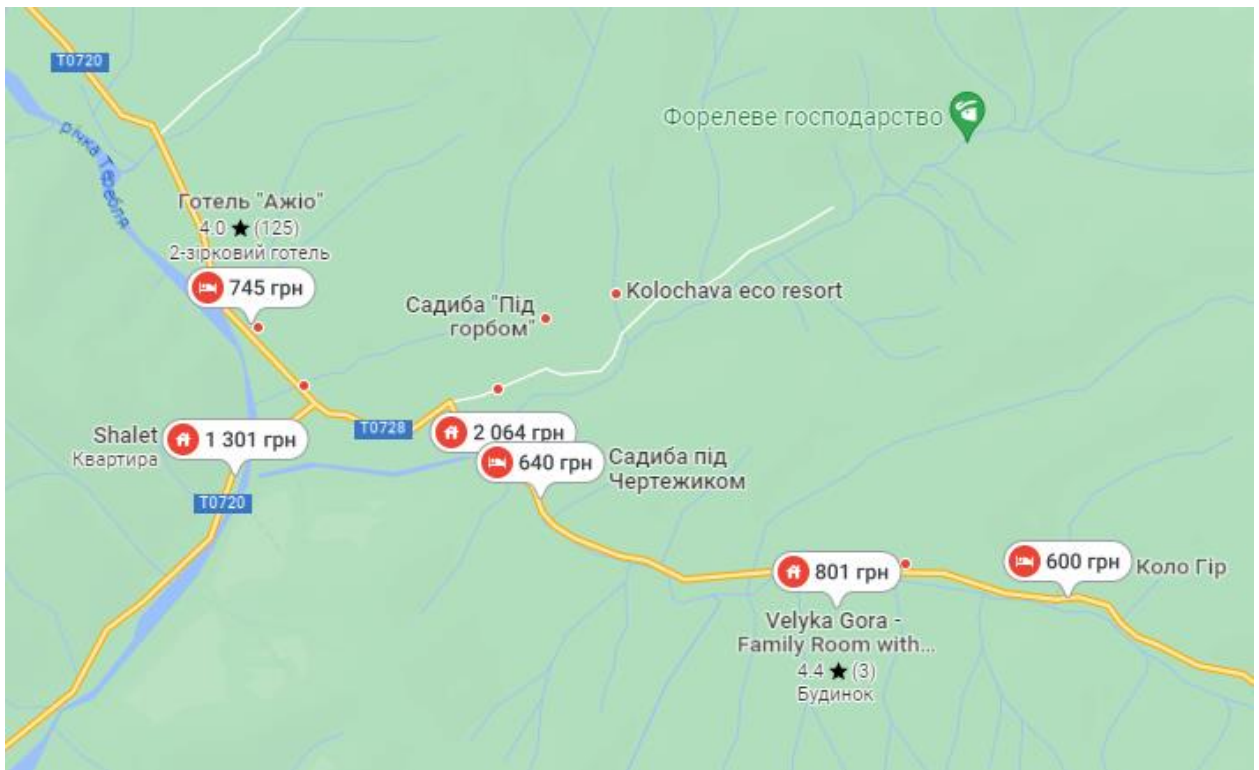


Рис. 1.5. Заклади-конкуренти, що пропонують послуги розміщення в с. Колочава Хустського району Закарпатської області (за даними системи Google)

Таким чином, в с. Колочава ідентифіковано наступні заклади розміщення [11]:

- Коло Гір (без катигорії);
- Velyka Gora (без катигорії);
- Садиба під Чертежиком (без катигорії);
- Садиба «Сухар» (без катигорії);
- Садиба «Під горбом» (без катигорії);
- Kolochava eco resort (без катигорії);
- Готель «Ажіо» (2 зірки);
- Shalet (без катигорії);
- Готель Колочава (без катигорії).

Таким чином, в селі Колочава відсутні заклади розміщення високої катигорії, зокрема 4 та 5 зірок, що підтверджує перспективи проектування нового закладу.

## РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСОБЛИВОСТІ ПОЧАТКУ РОБОТИ ЗАКЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ У С. КОЛОЧАВА ХУСТСЬКОГО РАЙОНУ

### 2.1. Розробка концепції закладу розміщення – міні-готелю

Для визначення основних показників, що впливають на організацію роботи закладу необхідно сформулювати концептуальне бачення щодо розвитку діяльності закладу розміщення, що проектується. Огляд найбільш принципових позицій наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Концептуальна характеристика закладу розміщення, що проектується

Складова концептуальних засад організації роботи	Характеристика
Назва закладу розміщення	Беркут
Місце розміщення	Україна, Закарпатська область, Хустський район, с. Колочава
Споруда закладу розміщення та дизайнерський стиль	Двоповерхвова будівля, інтер'єр та екстер'єр виконаний у стилістиці шале
Категорія закладу розміщення	5 зірок
Кількість номерів, в т.ч.:	20
апартаменти	1
люкс	1
напівлюкс	1
стандарт одномісний	5
стандарт двомісний	12
Кількість місць в готелі	35
Організація харчування	ресторан, лобі-бар
Орієнтовний рівень завантаженості готелю впродовж року	~70%

Врахування кількості номерів дозволяє віднести запропонований вид закладу як міні-готель. Це обґрунтовується прогнозованою кількістю відвідувачів та збільшенням зацікавленості до регіону за останні роки.

Для формування прив'язки на місцевості було розроблено проект генерального плану закладу (рис. 2.1).

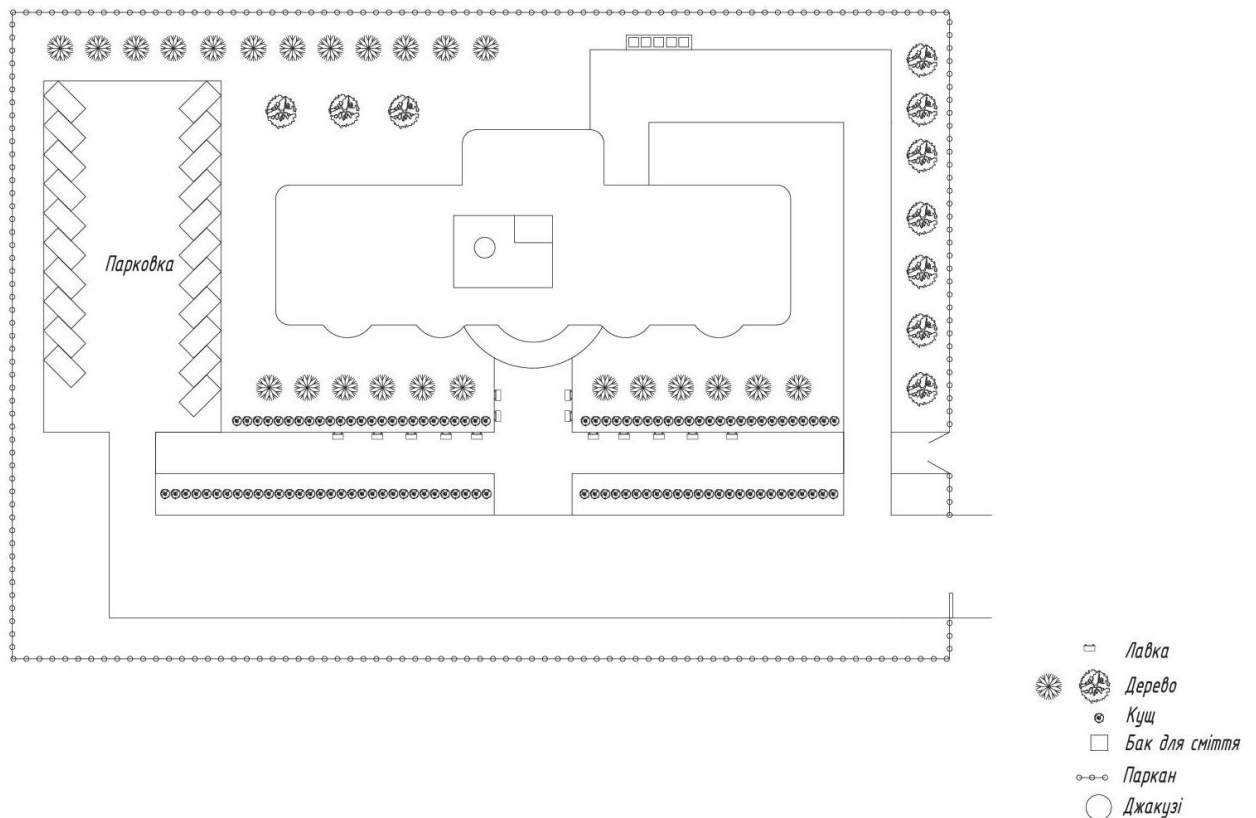


Рис. 2.1. Генеральний план закладу розміщення «Беркут» в с. Колочава Хустського району Закарпатської області

Територія закладу пов'язана з навколишньою інфраструктурою дорогами загального призначення. На території закладу планується розміщення паркувального майданчика для короткострокового чи довгострокового зберігання транспорту гостей закладу – як розміщення, так і харчування [10].

Однією з особливостей, яка дозволяє сформувати перевагу перед іншими закладами – наявність відкритої фани джакузі на даху закладу. Це

дозволяє споживачам насолодитись місцевими краєвидами та отримати послуги СПА.

Територія, де розташовується готель «Беркут» багатий на мінеральні джерела, що дозволяє використовувати місцеву сировину для проведення відповідних процедур [14]. А розташування закладу дозволяє милуватися видами на територію заповідного парку «Синевир».

## 2.2. Формування основних та додаткових послуг в готелі «Беркут»

У відповідності до нормативної документації, заклади розміщення для своїх гостей можуть запропонувати основні та додаткові послуги.

До групи основних належать послуги з розміщення та харчування. Розміщення відбувається в 20 номерах закладу, серед яких один з номерів призначений для людей з особливими потребами. Харчування проводиться на території ресторану «Саламандра» готелю «Беркут», а також у лобі-барі [3].

Для забезпечення попиту споживачів заклади розширюють асортимент додаткових послуг, які можуть бути запропоновані у безоплатній формі (включені до вартості розміщення) чи за додаткову вартість (рис. 2.2).

До групи безкоштовних додаткових послуг, в тому числі ті, які входять до базової вартості проживання у закладі розміщення – готелі «Беркут» [10]:

- інформаційні послуги;
- банкомат;
- обмін валют;
- медпункт;
- басейн;
- камера схову;
- дитяча кімната;
- паркування;
- Wi-fi

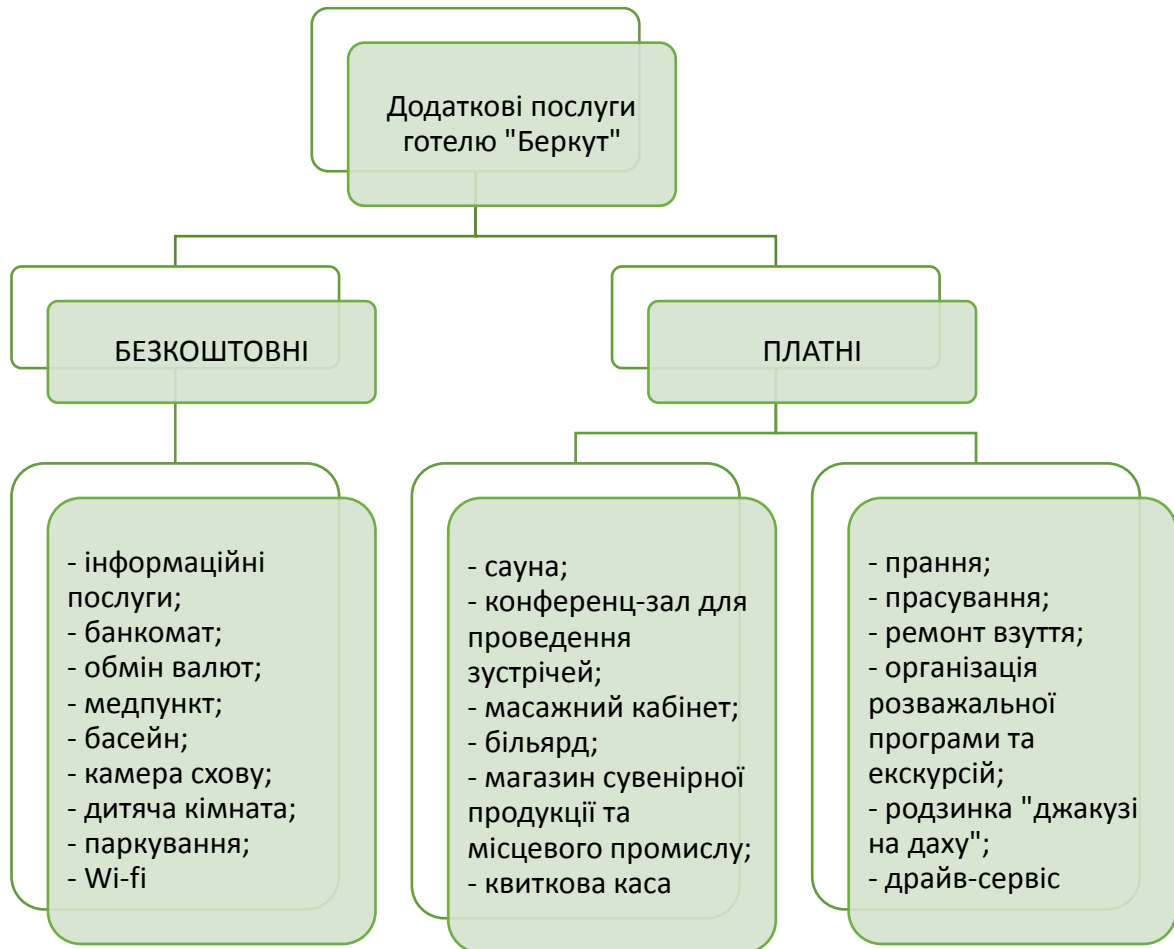


Рис. 2.2. Перелік додаткових послуг готелю «Беркут»

До групи платних послуг готелю «Беркут» належать [16]:

- сауна;
- конференц-зал для проведення зустрічей;
- масажний кабінет;
- біль'ярд;
- магазин сувенірної продукції та місцевого промислу;
- квиткова каса;
- прання;
- прасування;
- ремонт взуття;
- організація розважальної програми та екскурсій;
- родзинка «джакузі на даху»;

- драйв-сервіс.

### 2.3. Проектування приміщень в готелі «Беркут»

У ході виконання роботи необхідно визначити загальну площу житлового номеру визначеної категорії. Зробити це можна за допомогою (2.1):

$$S_{\text{жн}} = S_{\text{ж}} + S_{\text{пп}} + S_{\text{wc}},$$

де  $S_{\text{жн}}$  – загальна площа номеру визначеної категорії,  $\text{м}^2$ ;

$S_{\text{ж}}$  – площа житлової кімнати,  $\text{м}^2$ ;

$S_{\text{пп}}$  – площа передпокою,  $\text{м}^2$ ;

$S_{\text{wc}}$  – площа санітарного вузла номеру,  $\text{м}^2$ .

У закладі «Беркут» пропонуються номери наступних типів: апартаменти, люкс, напівлюкс, стандарт одномісний та стандарт двомісний [16].

Розраховані площі для кожного з типів :

– апартаменти -

$$S_{\text{жн}} = 55 \text{ м}^2 + 8 \text{ м}^2 + 7 \text{ м}^2 + 3 \text{ м}^2 = 73 \text{ м}^2 ; \quad | \text{ 1 шт.}$$

– люкс -

$$S_{\text{жн}} = 38 \text{ м}^2 + 6 \text{ м}^2 + 4 \text{ м}^2 + 3 \text{ м}^2 = 51 \text{ м}^2 ; \quad | \text{ 1 шт.}$$

– напівлюкс -

$$S_{\text{жн}} = 16 \text{ м}^2 + 2 \text{ м}^2 + 4 \text{ м}^2 = 22 \text{ м}^2 ; \quad | \text{ 1 шт.}$$

– стандарт 1-місний -

$$S_{\text{жн}} = 11 \text{ м}^2 + 2 \text{ м}^2 + 4 \text{ м}^2 = 17 \text{ м}^2 ; \quad | \text{ 5 шт.}$$

– стандарт 2-містний -

$$S_{\text{жн}} = 15 \text{ м}^2 + 2 \text{ м}^2 + 4 \text{ м}^2 = 21 \text{ м}^2 ; \quad | \text{ 11 шт.}$$

Після цього можна розрахувати якісний та кількісний склад житлового фонду закладу «Беркут». Розрахунок надано у табл. 2.1

Таблиця 2.1

Формування складу житлового фонду готелю «Беркут» на 20 номерів

Назва номерів готелю «Беркут»	Типи номерів				К-сть номерів, шт	Типи санвузлів	
	К-сть кімнат	К-сть місць	Площа номеру, м <sup>2</sup> , не менше			Ос-нов-ний, м <sup>2</sup>	Додат-ковий, м <sup>2</sup>
			за нормою	за розрах.			
Апартаменти	2	1 (2)	55	73	1	7	3
Люкс	2	2	38	51	1	4	3
Напівлюкс	1	1	16	22	1	4	-
Стандарт 1-містний	1	1	11	17	5	4	-
Стандарт 2-містний	1	2	15	21	11	4	-

Після того, як було розраховано якісний та кількісний склад житлового фонду готелю «Беркут», необхідно визначити загальну площу всіх житлових номерів визначеної катигорії (2.2):

$$S_{\text{жн } i} = S_{\text{жн}} \times n_i \quad (2.2)$$

де  $S_{\text{жн } i}$  – загальна площа всіх житлових номерів визначеної катигорії, м<sup>2</sup>;

$n_i$  – кількість номерів визначеної категорії, шт.

– апартаменти -

$$S_{\text{жн } i} = 73 * 1 = 73 \text{ м}^2$$

– люкс -

$$S_{\text{жн } i} = 51 * 1 = 51 \text{ м}^2$$

– напівлюкс -

$$S_{\text{жн } i} = 22 * 1 = 22 \text{ м}^2$$

– стандарт 1-місний -

$$S_{\text{жн } i} = 17 * 5 = 85 \text{ м}^2$$

– стандарт 2-місний -

$$S_{\text{жн } i} = 21 * 11 = 231 \text{ м}^2$$

На наступному кроці було визначено загальну сумму площі житлових номерів усіх катигорій (2.3):

$$\sum S_{\text{жн}} = S_{\text{ж ст1}} + S_{\text{ж ст2}} + S_{\text{н/л}} + S_{\text{л}} + S_{\text{а}}, \quad (2.3)$$

де  $\sum S_{\text{жн}}$  – загальна сума площі житлових номерів (стандарт одномісний, стандарт двомісний, напівлюкс, люкс, апартаменти)

$$\sum S_{\text{жн}} = 85 + 231 + 22 + 51 + 73 = 462 \text{ м}^2.$$

Визначити загальну площу житлових поверхво можна виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54...70% площі забудови житлових поверхів. Розрахунок здійснюється за формулою (2.4):

$$\sum S_{\text{жп}} = \sum S_{\text{жн}} / 0,54 \dots 0,7, \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

$$\sum S_{\text{жп}} = 462 / 0,55 = 840 \text{ м}^2.$$

Щоб визначити кількість жилих поверхів, використовували (2.5), що дало змогу отримати значення площі одного житлового поверху.

Було обрано значення кількості поверхів в готель «Беркут» – 2.

$$S_{\text{жп}} = \sum S_{\text{жп}} / n_{\text{п}}, \quad (2.5)$$

$$S_{\text{жп}} = 840 / 2 = 420 = 420 \text{ м}^2.$$

Після всіх розрахунків необхідно було підібрати оснащення меблями та інвентарем номерів [19], в даному випадку номер люкс на дві персони, враховуючи вимоги ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди», ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». Результати підбору оформлено у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Приклад оснащення номеру люкс готелю 5 зірок  
на 20 номерів меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1	2	3
1	Ліжко двоспальне 165 x 200 см	1
2	Комплект постільних речей і білизни: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Матрац з на матрацником</li> <li>• Дві подушки</li> <li>• Ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко</li> <li>• Простирadlo, підковдра, наволоки</li> </ul>	По 2
3	Килим або килимовий покрив підлоги	

4	Тумбочка (столик) біля кожного спального місця	2
---	--	---

Продовження табл. 2.2

1	2	3
5	Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	
6	Шафа	1
7	Крісла для сидіння	2
8	М'який диван	1
9	Письмовий стіл з робочим кріслом	1
10	Журнальний столик	1
11	Поличка для багажу	1
12	Жалюзі	2
13	Дзеркало <ul style="list-style-type: none"> <li>• У кімнаті</li> <li>• У ванній кімнаті</li> <li>• Над умивальником</li> <li>• Великого розміру</li> </ul>	
14	Швацький набір	1
15	Щітки <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для одягу</li> <li>• Для взуття</li> </ul>	1 1
16	Склянки	2
17	Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару	2
18	Вода мінеральна	2
19	Попільничка	1
20	Ключ скомбінований (для відкривання пляшок)	1

Після проведених розрахунків було розроблено план номеру готелю, визначено конфігурацію номеру та геометричні розміри в плані. Для розробки креслення було обрано двомісний номер люкс. Креслення, що виконано у програмі AutoCAD представлене на рис. 2.3.

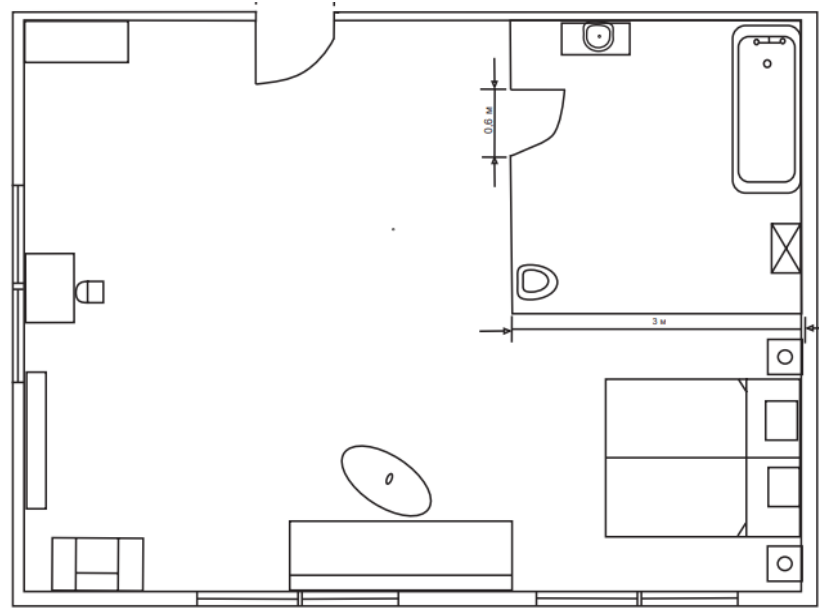


Рис 2.3. Принциповий проєкт житлового номеру класу «люкс» готелю «Беркут»

На наступному етапі було виконане проєктування 3D моделі номера готелю «Беркут». Результати моделі наведено на рис. 2.4-2.6.



Рис. 2.4. 2D-план житлового номеру катигорії «люкс» готелю «Беркут»



Рис. 2.5. 3D-план житлової кімнати катигорії «люкс» готелю «Беркут»



Рис. 2.6. 3D-вид санвузла номеру катигорії «люкс» готелю «Беркут»

На наступному етапі було визначено склад і значення площ приміщень поверхвоого обслуговування готелю «Беркут».

Було визначено та розраховано склад і отримано значення площ приміщень поверхвоого обслуговування, закладу «Беркут згідно до вимог ДБН В.2.2-20 : 2008 «Готелі. Будинки і споруди». Під час розрахунків враховано відсоток забудови цих приміщень від площі житлового поверху [10]. Результати представлені у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

## Приміщення поверхвоого обслуговування готелю «Беркут»

Назва приміщення готелю «Беркут»	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість, од.	Загальна площа, м <sup>2</sup>
1	2	3	4
1. Хол	23	1	23
2. Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	14	1	14
3. Комора брудної білизни	7	1	7
4. Комора прибирального інвентаря	5	1	5
5. Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	5	1	5
6. Кімната побутового обслуговування	6	2	12

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4
7. Приміщення для зберігання візків покоївок	12	1	12
8. Приміщення чищення взуття	7	1	7
9. Санвузол персоналу(унітаз, умивальник, душ)	4	2	8
РАЗОМ			93

Згідно з планом та розрахунками, у готелі «Беркут» загальна площа приміщень поверхвоого обслуговування складатиме 93 м<sup>2</sup>.

На наступному етапі було проведено проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю «Беркут» [20].

Результати розрахунків наведені у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Приміщення приймально-вестибюльної групи готелю «Беркут»

Назва приміщення готелю «Беркут»	Площа приміщення, м <sup>2</sup>	Примітки
1	2	3
1. Вестибюль	50	-
2. Біро прийому і реєстрації	8	Біля вестибюлю
3. Біро бронювання	10	Біля вестибюлю
4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8	При біро бронювання або прийому
5. Кімната чергового персоналу	8	-

Продовження табл. 2.4

1	2	3
6. Службовий санітарно-технічний блок	8	Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
7. Кімната чергового адміністратора	10	-
8. Камера схову	10	-
9. Приміщення охорони	6	-
10. Приміщення посильних	10	-
11. Відділення зв'язку	10	-
12. Приміщення для багажних візків	6	-
РАЗОМ	144	

Згідно з розрахунками, загальна площа приймальновестибюльної групи у готелі «Беркут» буде дорівнювати 144 м<sup>2</sup>.

Для формування адміністративних приміщень була проведена систематизація та визначено їх склад та площу для готелю «Беркут», результати розрахунків наведені у вигляді табл. 2.5. [10]

Таблиця 2.5

## Адміністративні приміщення готелю «Беркут»

№ з/п	Назва приміщення готелю «Беркут»	S, м <sup>2</sup>	Кількість приміщень	S загальна м <sup>2</sup>
1	2	3	4	5
1	Кабінет директора	20	1	20
2	Кабінет заступників директора	14	1	14
3	Кімната техн. адміністрації	10	1	10

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
4	Бухгалтерія, у т.ч: -робочі приміщення -каса	18 14 4	1	18
РАЗОМ				62

За розрахунками, загальна площа адміністративних приміщень в готелі «Беркут» складатиме 62 м<sup>2</sup>.

На наступному етапі було сформовано перелік господарських та побутових приміщень готелю «Беркут». Склад тарозрахунок відповідних значень площ для готелю «Беркут» надано у табл. 2.6. [9]

Таблиця 2.6

## Господарські і побутові приміщення готелю «Беркут»

№ з/п	Назва приміщення готелю «Беркут»	S, м <sup>2</sup>	Кількість приміщень	S загальна м <sup>2</sup>
1	2	3	4	5
1	Служба прибирання території, у тому числі: -побутові приміщення	8	1	8
2	Майстерні	35	1	35
3	Складські приміщення, у тому числі: -резервний склад білизни -матеріально-технічні склади -склад видаткових	43 7 22 14	1	43

Продовження табл. 2.6

1	2	3	4	5
	матеріалів -склад меблів	20		
4	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	20	1	20
5	Пральня	70	1	70
6	Господарські	6	1	6
РАЗОМ				182

Згідно з розрахунками, загальна площа господарських і побутових приміщень готелю «Беркут» займатиме 182 м<sup>2</sup>.

За результатами відповідних розрахунків визначено значення загальної площі готелю «Беркут». Після обчислення площ всіх груп приміщень, їх було підсумовано та наведено у табл. 2.7. [20]

Таблиця 2.7

## Загальна площа груп приміщень готелю «Беркут»

№	Назва групи приміщень	Загальна площа, м2
1	Загальна площа житлових поверхів	840
2	Приміщення поверхвоого обслуговування	93
3	Приміщення приймально-вестибюльної групи готелю	144
4	Адміністративні приміщення готелю	62
5	Господарські і побутові приміщення готелю	182
РАЗОМ		1321

Таким чином, загальна площа закладу розміщення готелю «Беркут» – складатиме 1321 м<sup>2</sup>.

## 2.4. Організація роботи закладу ресторанного господарства в готелі «Беркут» на прикладі гарячого цеху

Кількість відвідувачів ресторану «Саламандра» готелю «Беркут» визначається за графіком завантаження торговельного залу, при складанні якого враховується його режим роботи, середня тривалість прийому їжі одним гостем, орієнтовний коефіцієнт завантаження для кожного часу роботи ресторану «Саламандра» та визначається за формулою:

$$Nm = P * \eta * Kз, \quad (2.6)$$

де  $Nm$  – кількість споживачів за час роботи ресторану «Саламандра», чол.;

$P$  – кількість посадкових місць в торговельному залі ресторану «Саламандра»;

$\eta$  – оборотність посадкового місця ресторану «Саламандра», разів;

$Kз$  – коефіцієнт завантаження залу ресторану «Саламандра» за відповідні години роботи.

Результати розрахунків представлені у табл. 2.8. [10]

Таблиця 2.8

Прогнозована динаміка завантаженості залу ресторану на 82 місця

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт завантаження зала	Кількість споживачів, осіб.
<b>Сніданок</b>			
8.00-9.00	1	0,8	66
9.00-10.00	1	0,9	74
<b>Обід</b>			
13.00-14.00	1	0,8	66
14.00-15.00	1	0,9	74
<b>Вечеря</b>			
17.00-18.00	1	0,8	66
18.00-19.00	1	0,9	74

Таким чином, загальна кількість споживачів в ресторані «Саламандра» в продовж робочого дня, складатиме 420 осіб.

Внутрішньо-групова розбивка страв за асортиментом ресторану «Саламандра» проводиться у відповідності до відсоткового співвідношення страв, що визначаються на підставі критичного аналізу даних ресторану готелю «Беркут». Для визначення кількості іншої продукції власного виробництва та покупних товарів були використані норми споживання на одного відвідувача. Розрахунки наведені в табл. 2.9. [10]

Таблиця 2.9

Розрахунок кількості продукції, що реалізовується в ресторані «Саламандра» при готелі «Беркут»

Назва групи страв	Од. виміру	Кількість відвідувачів за день	Коефіцієнт споживання страв	Норма споживання	Кількість страв і продукції
1	2	3	4	5	6
Холодні закуски	Стр.	420	1	-	420
Гарячі закуски	Стр.	420	0,4	-	168
Супи	Стр.	420	0,7	-	294
Другі страви	Стр.	420	1,2	-	504
Солодкі страви	Стр.	420	0,2	-	84
<b>Разом:</b>		420	<b>3,5</b>	-	1470
Гарячі напої:	л	420		0,05	21,0
Чай	л	420		0,01	4,2
Кава	л	420		0,03	12,6
Какао, молоко, шокалад	л	420		0,01	4,2
Холодні напої:	л	420		0,25	105,0
Мін. води	л	420		0,09	37,8
Соки	л	420		0,02	8,4
Хліб житній	кг	420		0,08	33,6
Хліб пшеничний	кг	420		0,05	21,0

Продовження табл. 2.9

1	2	3	4	5	6
Борошняні конд. виробни покупні	шт.	420		0,08	33,6
Цукерки, печиво	кг	420		0,02	8,4
Фрукти	кг	420		0,05	21,0

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» складена на підставі виробничої програми нового закладу. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, що реалізуються в торговельній залі ресторану «Саламандра» протягом доби. Крім того, в гарячому цеху ресторану «Саламандра» здійснюється теплова обробка продуктів для холодного цеху. Дані, що отримані під час розрахунків, представлені у табл. 2.10. [1]

Таблиця 2.10

## Виробнича програма гарячого цеху

Група страв	Питома вага,%	Кількість страв, шт.
<b>Гарячі закуски</b>	<b>10</b>	<b>123</b>
Рибні	35	43
М'ясні	35	43
Овочеві	30	37
<b>Супи</b>	<b>15</b>	<b>215</b>
Заправні	80	172
Прозорі	20	43
<b>Другі страви</b>	<b>40</b>	<b>368</b>
Рибні	20	74
М'ясні	60	221
Овочеві	5	18
Круп'яні і мучні	10	37
Ячні і молочні	5	18
<b>Напої</b>	<b>5</b>	<b>16 л</b>
Гарячі	100	16 л

Режим роботи гарячого цеху визначається за багатьма факторами, серед яких – тип підприємства ресторанного господарства, кількість посадкових місця, режиму роботи залів тощо. Доготівельні цехи ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» починають роботу за годину до відкриття торговельного залу з тим, щоб до відкриття підприємства для відвідувачів готелю «Беркут» вся запланована продукція була підготовлена дореалізації. Закінчення роботи гарячого цеху ресторану «Саламандра» збігається з закінченням роботи торговельного залу, при цьому працівниками готуються напівфабрикати для наступного дня. Відповідно, режим роботи гарячого цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» наведено в табл. 2.11. [2]

Таблиця 2.11

Режим роботи гарячого цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут»

Місце реалізації продукції гарячого цеху	Години реалізації	Години роботи гарячого цеху для забезпечення ресторану	Загальна тривалість роботи цеху	Примітка
Зал ресторану	з 8 до 19	6-19	13	Без вихідних днів

З метою оптимальної організації технологічного процесу в гарячому цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» формують окремі лінії для приготування окремих видів страв і кулінарних виробів:

- супів;
- других страв;
- соусів та гарнірів;
- напоїв та солодких страв тощо.

В табл. 2.12 сформовано програми окремих ліній та відділень, з урахуванням переліку операцій та обладнання, яке для цього використовується



Таблиця 2.12

## Технологічні процеси та обладнання робочих місць у гарячому цеху

Технологічні лінії та відділення цеху	Операції	Обладнання
1	2	3
<i>Супове відділення</i> Приготування супів	Варка бульйонів	Харчовий котел
	Проціджування бульйону	Сітка вкладиш
	Пасерування овочів	Плити, сковороди
	Підготовка компонентів (периторка крупи, фруктів, нарізка овочів)	Столи виробничі
	Підготовка гарнірів до супів (запікання, варка продуктів)	Плити, сковороди, жарильна шафа
<i>Соусне відділення</i> Приготування других страв	Варка, припускання, тушкування, смаження, запікання	Котли харчо-варильні, шафа паро-варильна Плити, електросковорода, шафа жарильна
	Жарка у фритюрі	Фритюрниця
	Запікання	Шафа жарильна
	Приготування кави	Кавоварка
	Приготування чаю	Електрокип'ятильник
	Варка сосисок	Сосисковарка
	Протирання компонентів страв, подрібнення	Привід з комплектом змінних механізмів

Продовження табл. 2.12

1	2	3
	Приготування пюре	Механізм для приготування пюре
	Промивка гарнірів	Ванни
	Жарка, варка продуктів	Плити, сковороди
	Короткочасне зберігання продукції	Марміти, виробничі стелажі
	Підготовчі операції	Столи виробничі
	Короткочасне зберігання швидкопсувних продуктів	Холодильник
<i>Соусне відділення</i> Приготування соусів	Обсмажування кістки, пасерування борошна, підпікання овочів	Шафа жарильна, плита
	Варка бульйонів	Котли
	Проціджування	Сітки-вкладиші
	Підготовчі операції	Столи виробничі
Солодкі страви	Переборка фруктів	Столи виробничі
	Варка компотів, сиропів	Котли, плити
	Запікання пудингів	Шафа жарильна
	Протирання компотів, віджимання соку	Протиральний механізм, соковижималки

Основою для складання графіку реалізації страв є графік завантаження торговельного залу ресторану «Саламандра» та виробнича програма відповідного закладу.

Коефіцієнта перерахунку проводиться за (2.7):

$$K_{ч} = N_{ч} / N, \quad (2.7)$$

де  $N_{ч}$  – кількість відвідувачів ресторану «Саламандра», що обслуговуються за годину, гостей;

$N$  – кількість відвідувачів ресторану «Саламандра», що обслуговуються за день, гостей.

Результати розрахунків коефіцієнта перерахунку для визначення кількості страв, що реалізуються в торговельному залі ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» представлені в табл. 2.13. [14]

Таблиця 2.13

Розрахунок коефіцієнта перерахунку для визначення кількості страв, що реалізуються в торговельному залі ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут»

Прийом їжі	Розрахунок	Коефіцієнт перерахунку
Сніданок	66/140	0,47
	74/140	0,53
Обід	66/140	0,47
	74/140	0,53
Вечеря	66/140	0,47
	74/140	0,53

Кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи ресторану «Саламандра», визначається за формулою:

$$n_{год} = n_{день} * K_{ч}, \quad (2.8)$$

де  $n_{год}$ . – кількість страв, що реалізується за одну годину роботи залу ресторану «Саламандра», шт.

$n_{день}$  – кількість страв, що реалізується за день роботи ресторану «Саламандра» шт.;

$K_{ч}$  – коефіцієнт перерахунку для даної години в ресторані «Саламандра».

Результати розрахунків наведені в таблиці 2.14. [8]

Таблиця 2.14

Кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут»

Години роботи залу ресторану	Коефіцієнт перерахунку кількості страв, $K_{ч}$	Кількість страв, що реалізується за день, $n_{день}$	Кількість страв, що реалізується за одну годину роботи залу, шт. $n_{год} = n_{день} * K_{ч}$
Сніданок	0,47	420	197
	0,53	420	222
Обід	0,47	420	197
	0,53	420	222
Вечеря	0,47	420	197
	0,53	420	222

Підбір теплового устаткування ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» здійснюється на основі розрахунків, які покладені визначення кількості страв, товарів за час максимальної реалізації.

Підбирання обладнання для гарячого цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут» наведений в табл. 2.13. [16]

Таблиця 2.15

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «Саламандра» при готелі «Беркут»

№	Найменування обладнання	Марка обладнання	Кіль-сть одиниць обладнання, шт	Габарити обладнання, довжина, ширина, м	Площа одиниці обладнання, м <sup>2</sup>	Сумарна площа обладнання, м <sup>2</sup>
1	2	3	4	5	6	7
1	Конвектомат	Revolution 224878 Нідерланди	1	833 × 710	На столі	
2	Пароконвектомат	ANGELO PO BX61E (Італія)	1	920 × 785	На столі	
3	Фритюрниця електрична	BAYSAN (3+3л) E31002 (Італія)	1	265 × 300	На столі	
4	Сковорода (жаровня)	(Сілумін, Україна)	5	365 × 311	На столі	
5	Плита електрична промислова	АРМ-ЕКО ПЕ2Щ(УК раїна)	1	0,525 × 0,850	0,45	0,45
6	Поверхня для смаження	REM TOR 89 (Туреч- чина)	1	0,70 × 0,26	0,18	0,18
7	Електро-кип'ятильник	КНЕ-50 ЕТАЛОН (Україна)	1	0,245 × 0,40	На столі	
8	Шафа жарочна	ШЖЕ-3 (Україна)	1	0,83 × 0,70	0,59	0,59

Продовження табл. 2.15

1	2	3	4	5	6	7
9	Шафа пекарська	КИЙ-В ШП-3 (Україна)	1	1,23×1,68	2,06	2,06
10	Гриль електричний	GoodFood ECG20RR	1	0,57×0,41	На столі	
11	М'ясорубка	Rauder LL-8S (Китай)	1	0,40 × 0,25	На столі	
12	Кавоварка	SECOTEC Cumbia Power Espresso 20 Professional e	1	0,44× 0,34	На столі	
13	Стіл виробничий	HotMax, Україна	6	1,00 ×0,60	0,6	3,6
14	Вана мийна 1-секційна	АК Проф-430 (Україна)	1	0,60×0,60	0,38	0,38
15	Ваги настільні електронні	ВТНЕ-15Н1К-1(Україна)	2	0,32× 0,35	На столі	
16	Стіл холодильний	TURBO AIR KUR9-1 (Корея)	1	0,90×0,85	0,76	0,76
17	Стелаж пересувний	УХЛ-МАШ	2	0,60× 0,40	0,25	0,5
18	Раковина для рук		1	0,50×0,40	0,2	0,2

Продовження табл. 2.15

1	2	3	4	5	6	7
19	Бачок для відходів		1	0,50×0,50	0,25	0,25
	<b>Разом:</b>					<b>8,95</b>

Розмір площі гарячого цеху ресторану «Саламандра» обґрунтовується за розміром показника площі прийнятого до встановлення в гарячому цеху устаткування з урахуванням коефіцієнта її використання за формулою:

$$S_{\text{общ}} = S_{\text{обор}} / \eta \quad (2.8)$$

де,  $\eta$  – коефіцієнт використання площі гарячого цеху, приймаємо  $\eta = 0,3$ .

$$S_{\text{общ}} = 8,9 / 0,3 = 30 \text{ м}^2.$$

За подібною методикою розраховуються і інші види виробничих цехів.

Отримані результати використовуються підчас формування пропозицій щодо проєктного оформлення закладу.

## 2.5. Розробка технологічного проєкту готелю «Беркут»

Розроблені організаційно-проєктні рішення для міні-готелю «Беркут» в с. Колочава Хустського району Закрапатської області дозволили сформулювати пропозиції щодо загального технологічного зв'язку між окремими групами приміщень з урахуванням горизонтальних та вертикальних зв'язків [17].

На рис. 2.7 представлений план першого поверху, на рис. 2.8 – відповідно, другого поверху готелю «Беркут».





## 2.6. Моделювання структури керування закладом розміщення «Беркут»

Для ефективної роботи закладу запропоновано зформувати лінійно-функціональну структуру управління міні-готелем «Беркут».

Керівництво роботою закладу розміщення виконує директор міні-готелю (рис. 2.9).

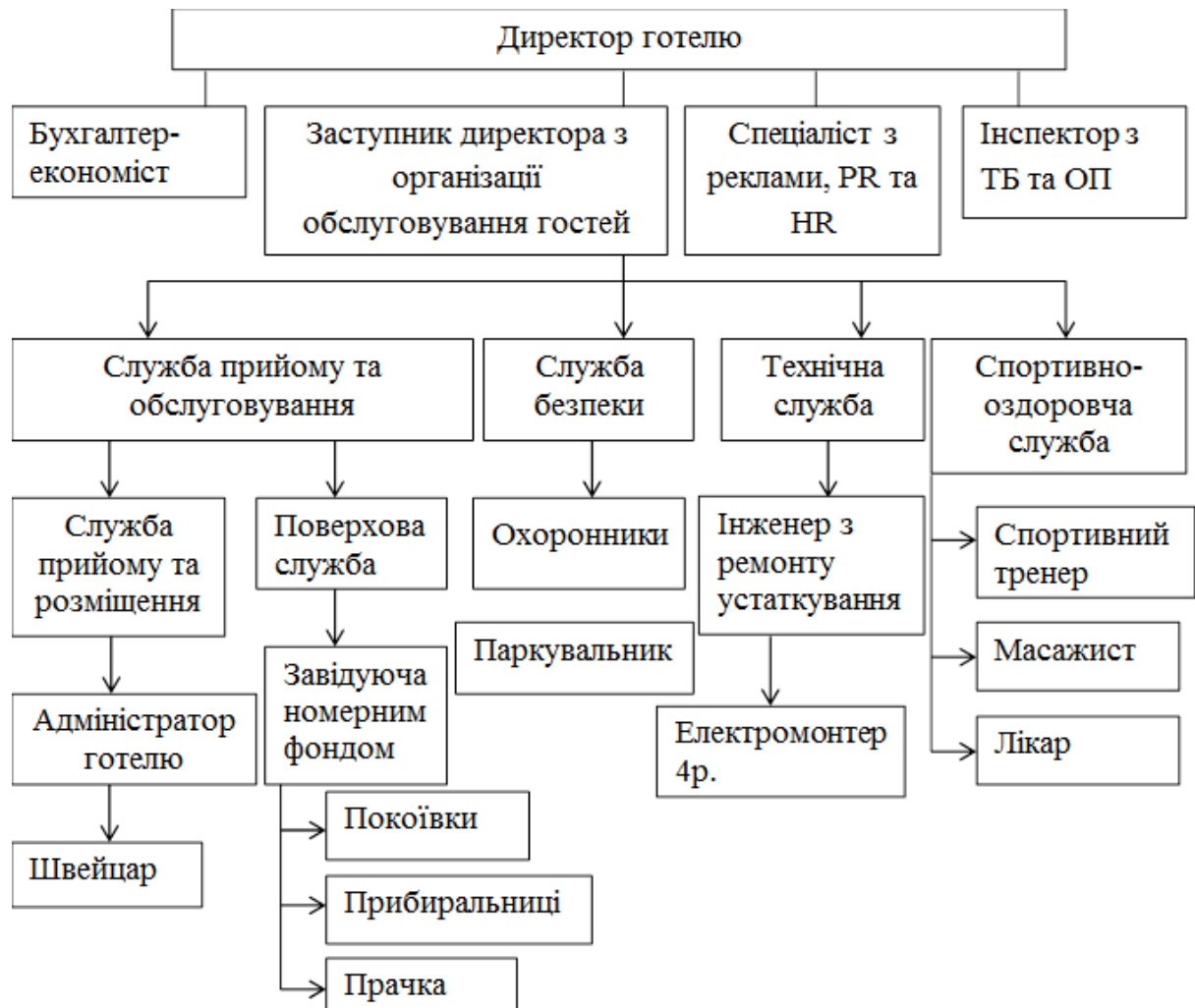


Рис. 2.9. Лінійно-функціональна структура управління готелем «Беркут»

Лінійно-функціональна структура управління готелем має декілька переваг, які допомагають ефективно організувати роботу та досягати успіху вготельному бізнесі. Ось деякі з цих переваг:

Чітка організація робочих процесів: Лінійно-функціональна структура дозволяє чітко визначити ролі та обов'язки кожного працівника в готелі. Кожна функціональна група відповідає за конкретні аспекти роботи, такі як гостьовий сервіс, харчування і напої, домашнє господарство, фінанси тощо. Це сприяє ефективній координації та спільній роботі всіх департаментів для досягнення загальних цілей готелю.

Спеціалізація та експертиза. Кожна функціональна група в лінійно-функціональній структурі спеціалізується в своїй області, що дозволяє працівникам набути глибокого розуміння своїх завдань та відповідальностей. Це допомагає досягти високої якості обслуговування та задоволення потреб гостей готелю.

Ефективне управління. Лінійно-функціональна структура дає змогу керівництву готелю встановити чітку ієрархію та комунікаційні ланцюжки між різними рівнями управління. Це сприяє швидкому та ефективному прийняттю рішень, розподілу ресурсів та вирішенню проблем.

Гнучкість. Лінійно-функціональна структура може бути змінена або адаптована відповідно до потреб готеля. Нові функціональні групи можуть бути додані або вилучені залежно від зміни умов ринку або стратегічних цілей готелю. Це дозволяє готелям бути більш гнучкими та адаптовуватися до змін в галузі гостинності.

Контроль якості. Лінійно-функціональна структура сприяє контролю якості роботи кожної функціональної групи. Відповідальність за якість обслуговування покладається на конкретні департаменти, що допомагає виявляти та вирішувати проблеми, покращувати процеси та забезпечувати задоволення клієнтів.

Подібна структура управління була обрана і для закладу ресторанного господарства «Саламандра» (рис 2.10).

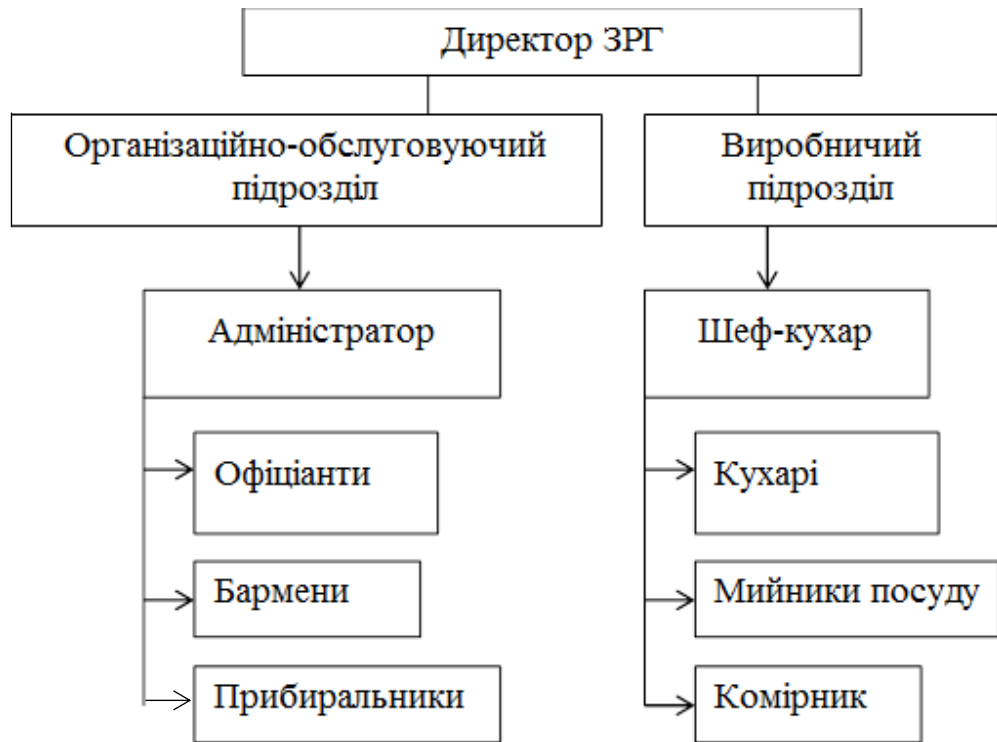


Рис. 2.10. Лінійно-функціональна структура управління рестораном «Саламандра»

Враховуючи ці переваги, лінійно-функціональна структура управління готелем і рестораном може стати ефективним вибором для забезпечення успіху та високої якості обслуговування.

## **РОЗДІЛ 3 ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ МІНІ-ГОТЕЛЮ «БЕРКУТ»**

Для розрахунку економічної ефективності впровадження діяльності готелю і ресторану був враховано кілька ключових показників. Ось декілька кроків, які були виконані [4]:

1. Визначення інвестиційних витрат. На початковому етапі були враховані всі витрати, пов'язані з впровадженням діяльності готелю і ресторану. До них відносяться будівництво, ремонт приміщення, придбання обладнання та меблів, реклама та маркетинг, персонал тощо. Особливу увагу було приділено врахуванню одноразові та постійні витрати.

2. Прибуток. Було зроблено оцінку очікуваного прибутку, який можна отримати від готельного та ресторанного бізнесу. Були враховані такі фактори, як ціна за ніч проживання в готелі, середній оборот ресторану на день або місяць, потенційна кількість клієнтів тощо. Під час розрахунків було враховано сезонність та зміну попиту споживачів.

3. Розрахунок оперативних витрат. Під час розрахунків була проведена оцінка очікуваних оперативних витрат, які пов'язані з експлуатацією готелю та ресторану. До них відносять заробітну плату працівникам, оплату комунальних послуг, закупівлю інгредієнтів та інші матеріали, рекламні витрати, утримання обладнання тощо.

4. Розрахунок прибутковості інвестицій. Використовуючи дані про витрати та прибуток, було розраховано прибутковість інвестицій. Один з ключових показників, які можна використовувати для цього, - це чистий приведений доход (NPV). NPV враховує поточну вартість всіх очікуваних прибутків та витрат протягом певного періоду часу.

5. Розрахунок терміну окупності (ROI). ROI вказує на час, необхідний для повернення інвестицій. Він обчислюється як частка прибутку від

інвестицій до їх вартості. Чим менше термін окупності, тим ефективніше є впровадження діяльності.

Подальші еконамічні дослідження повинні бути спрямовані на визначення чутливості до зміни. Під час подальших розрахунків доцільно оцінити вплив можливих змін вартості та витрат на економічну ефективність. Для цього виконують сценарійний аналіз, оцінивши, як зміни в цінах, попиті, витратах або інших факторах можуть вплинути на прибутковість проекту.

Результати відповідних розрахунків наведені у загальній табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Розрахункові економічні показники від діяльності закладу розміщення  
«Беркут»

Показник	Од. виміру	Значення показника
Інвестиції проекту	тис. грн.	27811,7
Дохід від реалізації послуг, загалом	тис. грн.	47650,0
у тому числі :		
- дохід від експлуатації номерного фонду закладу розміщення	тис. грн.	24299,5
- дохід від реалізації послуг ресторану	тис. грн.	15189,1
- дохід від додаткових послуг підприємства	тис. грн.	7454,8
- дохід від оренди майна	тис. грн.	706,7
Чистий дохід	тис. грн.	39519,1
Собівартість послуг	тис. грн.	30289,7
Прибуток	тис. грн.	9329,4
Чистий прибуток	тис. грн.	7668,1
Індекс рентабельності інвестицій	%	26,6
Термін окупності інвестицій	роки	3,56
Точка беззбитковості	тис. грн.	25688,3
Коефіцієнт запасу міцності		0,351

За результатами економічних розрахунків було визначено, що інвестиції для впровадження проєкту складатимуть 27811,7 тис. грн., чистий прибуток – 7668,1 тис. грн., а термін окупності інвестицій оцінюється у 3,56 року.

## ВИСНОВКИ

Закарпатська область привертає увагу своєю природною красою, культурою та туристичним потенціалом. Це місце, де можна насолодитися гірськими краєвидами, оздоровитися в термальних джерелах, досліджувати архітектурні пам'ятки та насолоджуватися традиційною кухнею.

На території Хустського району функціонують 28 підприємств, що надають послуги з розміщення.

Село Колочава є привабливим місцем для відвідування туристів, які цінують культурну спадщину, природні краєвиди та бажають поглибитися в атмосферу традицій та звичаїв Закарпаття. Визначено, в селі Колочава відсутні заклади розміщення високої катигорії, зокрема 4 та 5 зірок, що підтверджує перспективи проєктування нового закладу.

Запропоновано відкрити заклад розміщення катигорії 5 зірок на 35 місць.

До групи основних належать послуги з розміщення та харчування. Розміщення відбувається в 20 номерах закладу, серед яких один з номерів призначений для людей з особливими потребами. Харчування проводиться на території ресторану «Саламандра» готелю «Беркут», а також у лобі-барі.

Для забезпечення попиту споживачів заклади розширюють асортимент додаткових послуг, які можуть бути запропоновані у безоплатній формі (включені до вартості розміщення) чи за додаткову вартість.

Запропоновані рішення для оформлення номерів номерів міні-готелю «Беркут».

Розроблені організаційно-проєктні рішення для міні-готелю «Беркут» в с. Колочава Хустського району Закарпатської області дозволили сформувавши пропозиції щодо загального технологічного зв'язку між окремими групами приміщень з урахуванням горизонтальних та вертикальних зв'язків.

Для ефективної роботи закладу запропоновано сформувавши лінійно-функціональну структуру управління міні-готелем «Беркут».

За результатами економічних розрахунків було визначено, що інвестиції для впровадження проєкту складатимуть 27811,7 тис. грн., чистий прибуток – 7668,1 тис. грн., а термін окупності інвестицій оцінюється у 3,56 року.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. К. : Інкос, 2007. 280 с.
2. Гостиничный бизнес в Украине: тенденции и перспективы [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.mayger.ua/ru/analitika/gostinichnyj-biznes-v-ukraine-tendentsii-i-perspektivy/>
3. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська; за ред. : А. Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 277 с.
4. Довгаль Г.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні / Г. В. Довгаль. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.dieh.edu.ua/index.files/conf/dov.pdf>
5. Довгаль Г. В., Данько Н. І. Розвиток готельно-ресторанного та санаторно-курортного комплексу як складова інтенсифікації економіки України // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. №1042. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». Вип. 1. С. 115-119.
6. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 468 с.
7. Інноваційний розвиток підприємства: навч. посіб./ [А.М. Пугач, Н.І. Демчук, О.В. Довгаль, Л.С. Крючко, Н.В. Тягло]. Х. :ФОП Швець В.М., 2018. - 348с.
8. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [ Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчіна, І.О. Шарко]. К.: Центр учбової літератури, 2015. 234 с.
9. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського)

рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В. М. Червоний. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с.

10. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учебник для вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. М. : ЮНИТИ, 2008. 787 с.

11. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навчальний посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін . 2-ге вид., перероб. і доп . К. : Кондор, 2012 . 344 с.

12. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

13. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі.. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

14. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

15. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков та ін. / за заг. ред. В. Я. Брича. К. : Ліра-К, 2020. 484 с.

16. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. К. : КУТЕП, 2016. 407 с.

17. Проектування закладів готельного господарства: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. І. Шаповал та ін. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.

18. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник / Х.Й. Роглев. К. : Кондор, 2005. 408 с.

19. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. К.: Альтерпрес, 2009. 447 с.
20. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. / В.В. Стаценко. – Херсон: Олди-плюс, 2002. 550 с.
21. Топольник В.Г. Кількісна оцінка якості готельного продукту: [монографія] / В.Г. Топольник, А.Ц. Бутова, І.В. Кошавка, А.В. Полякова. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 208 с.
22. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.
23. Уокер Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник / Дж.Р. Уокер . – Москва: Юнити-Дана, 2011. 877 с.
24. Щепетова И. В. Учебник ресторатора / И. В. Щепетова. М. : ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2020. 232 с.